## 庫全書

子部

欽定四庫

農政全書卷四十一

詳校官中書臣實汝異 編修臣倉聖脈覆勘 總校官進士臣朱

校對官中書臣高 磨録監生臣施

人の可見ない THE PARTY OF THE P 良政全書 為 有餘恐相蹄盤也 動身子任欲止為 其北氣 縣馬遊北于牧栗 縣區之 取之不詰 徐光啓 撰

如 籍乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還生氣買取駒一百五十日羊羔六十日皆能自活四時類要曰凡驢馬牛羊收犢子駒羔法常于市 齊民要術曰服牛乗馬量其力能寒温飲飼適其天 **剑**员四届全章 凡馬驢駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死 陶朱公曰子欲速富當畜五特外馬 不肥充繁息者未之有也 赢好駒 四駒堪倍續為 還種五 更產 ·職月正月生者~ 卷四十 畜牸 則建富之羊騙五畜 則經 者自 還活 不雨 总者 衔 欲伺

之得法必致繁息且多得糞可以壅田 馬兩三頭又買小牛三十頭大字牛三五頭構草屋數 力尚强也齊足尚疾也郭璞註日齊毫尚統也齊 馬爾雅曰駒縣馬又曰宗廟齊毫戎事齊力田獵齊足 飲食之資久而羣聚増人牧守湖中自可任以休息養 欠いり見をす 十間使二人掌管牧養二人仍各授一便業以為日用 女扈先生曰居近湖草廣之處則買小馬二十頭大騾 終內好作乾腊及作內醬味又甚美饒又贏酪之利也羔有死者皮好作菜 農政全書

千里溺舉一 為短上長下三爲大髂短脅四為淺脫薄騙五爲驅馬 馬之法先除三贏五爲乃相其餘大頭小頭一贏弱脊 金与四是台雪! 驟肩鹿毛関黃馬驒駱馬皆善馬也馬生墮地無毛行 大腹二贏小頸大蹄三贏大頭緩耳一驚長頸不折二 軍欲得强股脇為城郭欲得張四下為令欲得長凡相 相馬經曰馬頭為王欲得方目為丞相欲得光春為將 肝小肝小識人意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能 腳行五百里相馬不藏法肝欲得小耳小

脊大腹腔重有肉此三事備者亦千里馬也水火欲得 見其肉謂前看致肥欲得見其骨骨調馬龍顱突目平 大いりきなから 平脾欲得小臙腹小則脾小脾小則易養望之大就之 朝暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣方而 千里馬上齒欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒頷下從深 分水火在鼻上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬 小筋馬也望之小就之大肉馬也皆可乗致致瘦欲得 奔心欲得大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則 農政全書

股主人欲 骨欲廉如織杼而濶又欲長煩下側目欲滿而澤眶欲 小上欲弓曲下欲直素中欲廉而張素鼻陰中欲得平 多页四角有重 唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙剱鋒則千里嗣 頗欲開赤長庸下欲廣一尺以上名曰挾一作 相去欲促髮欲載中骨萬二守慧中 鞅欲方賴喉欲曲而深胸欲直而出解問見問 肉欲大而明耳玄中欲深耳下耳欲小而鋭 小股裏上陽裏欲島則怒股中上 卷四十 骨也易骨欲直眼 之主人額欲方 如削 而 能

抗梅筋欲大死称是見者怒筋也三府欲齊兩點 能久走龍越欲廣而長升肉欲大而明即外輔肉欲 **凡欲颓而方尾欲减本欲大膂肋欲大而窪名曰上渠** 季毛欲長多覆肝肺無病髮後背欲短而方脊欲大而 開望視之如雙鳥頸骨欲大肉次之髻欲桎而厚且折 欽定四車全書 人 陽內欲上而高起解外開欲廣厚汗溝欲深明直肉欲 腔虎口欲開內腹下欲平滿善走名曰下渠日三百里 而明前脚勝欲充腔小臉季肋欲張频懸薄欲厚而緩 見り上一農政全書 四

方能久走即役輸一 深而明其後開如鹞翼能久走相馬從頭始頭欲得高 頭欲鳥即骨欲出前間骨欲出前後日外見照附蟬欲 短兩肩骨欲深名曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲 欲起有力前脚膝肘後欲開能走膝欲方而痺髀骨欲 大前後目夜股欲薄而博善能走後解臂欲長而膝本 欲急短而減善細走輪龍機骨欲舉上曲如懸匡馬 如削成頭欲重宜少肉如剝鬼頭壽骨欲得大如縣 作鼠欲方直肉胸肉欲急即裏問 下筋

唇急不愛人又踐不健食目中沒贯瞳子者五百里下 肉不滿皆立惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶骨中三 上徹者千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後 正骨欲得成三角睛欲得如懸鈴紫艷光目不四滿下 奴乗客死主乗棄市大克馬也馬眼欲得萬眶欲得端 絮色圭石新生處也白從額上入口名的曆一名的顧 見者喜旋而不前目睛欲得黄目欲大而光目皮欲得 十年值中眶下十八年在目下者不借睛却轉後白不!

**欽定四庫全書** 

卷四十一

春驚馬耳欲得相近而前豎小而厚一寸三百里三寸 策乃使訛也白馬黑目不利人目多白却視有態畏物 走多黃腸氣也材知多白骨氣也材多黑腎氣也爲用 盡具五百里壽九十年良多血氣也爲多赤青肝氣也 里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目中五采 毛不利人目有火字在者壽四十年目偏長一寸三百 者老馬子目亦睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有橫 厚目上白中有横筋五百里上下徹者千里目中白縷

長者亦爲耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如 歲鼻如水文二十歲 鼻欲得廣而方唇不覆齒少食上! 千里耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者驚小而 X 7. 10 151 1. 1. 1. 1. 理故曰脣如板鞮御者啼黄馬白喙不利人口中色欲 唇欲得急下唇欲得緩上唇欲得方下唇欲得厚而多 天三十歲如小一十歲如今十八歲如四八歲如宅七 王火字欲得明鼻上文如王公五十歲如火四十歲如 斬筒七百里如雞距者五百里鼻孔欲得大鼻頭文如 農政全書

壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好旋毛在物 白色如穴中看此皆老壽一日口中欲正赤上理文欲 得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤 上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三歲上下生齒 相當難御齒不周密不久疾不滿不原不能久走一歲 後為御禍不利人刺勢欲竟骨端刺易者益左右蹉不 使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹下皆不盡 銀灰四厚全書 不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅

下中央六齒平十五歲上中央兩齒臼十六歲上中央 齒四六歲上下者成齒六兩角黃生區七歲齒兩邊苗 欠了ED 1年人至 #11 | 人 農政全書 各缺區平受米八歲上下盡區如一受麥九歲下中央 各六四歲上下生成齒二人四方生也五歲上下著成 十二歲下中央兩齒平十三歲下中央四齒平十四歲 上中央两盔平十九歳上中央四盔平二十歳上中央 四齒臼若看上齒依十七歲上中央六齒皆臼十八歲 兩齒白受米十歲下中央四齒白十一歲下六齒畫白

**益黄二十五歲上中央四益黄二十六歲上中央六齿** 不利人白馬黑毛不利人有肉欲寧寧者雙見欲大而 得重頷欲折胸欲出臆欲廣頸項欲厚而强迴毛在頸 中央四齒白三十二歲上中盡白頸欲得服而長頸欲 盡黄二十七歲下中二盛白二十八歲下中四齒白二 **茜黄二十三歳下中央六齒盡黄二十四歳上中央二** 六茜 平二十一歲下中央两齒黄二十二歲下中央四 金月口尼人 十九歲下中盡白三十歲上中央二齒白三十一歲上

又引到祖公营 里一尺者五百里三封欲得齊如一 直大道筋災腸腹下陰前兩邊生逆毛入腸帶者行干 腰下毛欲前向腹欲大而垂結脉欲多大道筋欲大而 左脇有白毛直下名曰帶刀不利人腹下欲平有八字 馬十一者二百里十二者千里過十三者天馬萬乃有 下有迴毛名負尸不利人從後數其脇肋得十者良凡 耳一云十三肋五百腕下有迎毛名曰挾尸不利人 逐肉如息脊欲得平而廣能員重背欲得平而方鞍 農政全書 三封者即尾尾骨

得大而長尾本欲大而張膝骨欲圖而長大如杯孟溝 欲高鳥頭後足輔骨欲大輔足骨者後左右足白 欲 **蹄膝是也胜欲得圓而厚裏內生馬後脚欲曲而立臂** 肉莖欲得粗大蹄欲得厚而大疏欲得細而促骼骨欲 上通尾本者踰殺人馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起 欲髙而垂尾本欲大尾下欲無尾汗溝欲得深尻欲多 利人白馬四足黑不利人黄馬白喙不利人後左右 大而短骸欲小而長腕欲促而大其間緩容幹鳥頭

金片四屋石雪

者良 **肉多咬人胸堂欲潤肋骨過十二條者良三山骨欲平** 便民圖曰看馬捷法頭欲高峻面欲瘦而少肉眼下 人こうしたいか 相馬毛旋歌括云項上須生旋有之不用跨還緣不利 則易肥四蹄欲注實則能員重腹下兩邊生逆毛到賺 優不可畜 駒馬子白毛者老馬也四蹄欲厚且大四蹄顛倒若堅 足白殺婦相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白 段政全書 無

眼下毛生旋選看是淚痕假饒福也病無禍亦防侵毛 病深知害妨人不在占大都知此類無禍也宜強擔耳 須留背上毛生旋驢騾亦有之只惟鞍貼下此者是聽 尸銜禍口邊衝時間禍必逢古人稱是病馬敢不言凶 也須防黑色耳全白從來號孝頭假饒千里足奉勘不 事不虚歌帶劔渾開事喪門不可當的盧如八口有福 無事也須疑牛額并街禍非常害長多古人如是說此 長所以號騰蛇後有丧門旋前無有挾尸勘君不用畜

金月口屋石電

女扈先生口五明為國馬四足白去之三足白可自東 齊民要術曰久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣! 久元日祖上祖 一 二足白速去之一足白留之 生氣勞氣勞者即縣而不起驅馳無節則生血勞血勞 明收取四明售五明國馬載王倭 **聽景項雖然毛病殊若然無豹尾有實不如無** 路生痛也 久立則發骨勢骨勢即發離腫久汗不 則生皮勞皮勞者縣而不振汗未善燥而飼飲之則 農政全書 訣曰一明留二明丢三 生骨

第二日中第三日善易善謂飢時與惡易能時與善易 勞也縣而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而 金马巴人人 溺而已飲食之節食有三易飲有三時何謂也一曰惡 不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆却行 緩繁之概上遠餧草喷而已血勞者高擊無飲食之大 起從後答之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者 三十步而已一日筋劳者縣起而終骨勞者令人牽之 則發强行何以察五勞終日驅馳舍而視之不職者筋 卷四十一

文元〇里·公里 傷于寒也啗以猪膽犬膽和料餵之欲其肥也餵料時 間以牽於水浸之恐其傷于暑也季冬稍遮蔽之恐其 **餵飼仲春羣益順其性也季春必昭恐其退也盛夏午** 便民圖曰馬者火畜也其性惡濕利居高燥之地日夜 馬硬實也 夏即不汗冬即不寒汗而極乾隆张舒展令夏即不汗冬即不寒汗而極乾 飲少之二曰晝飲則智屬水三曰幕極飲之一日夏 而食之者令馬肥不空自然好矣何謂三時一日朝粗雖是豆穀亦不肥充細對無節何謂三時一日朝 食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其飲誘日旦起騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每 農政全書 冬寒皆當)一日夏汗

飼父馬令不關法多有 飲畢亦宜緩騎數里卸鞍不宜當簷下風吹則成病 次秋冬只飲一次可也飲宜新水宿水能令馬病冬月 止可用豌豆大麥之類生餵夏月自早至晚直飲水三 **餵飼一夜須二三次起餵草料若天熟時不宜加熟料** 須擇新草節與豆料若熟料用新汲水浸淘放冷方可 金万里屋 棉除乾地服臥不非直飲食遂性舒 137 父馬者别作 穀頭各自別安唯著 羣行亦 難頭浪 放到

史馬 即鼻 DE DIET EL PES 以猪槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繁著門此三事 鼻下焼之 使 取猪脊引脂 硬實而耐寒皆也一日一走令其肉 烟入馬鼻中須臾即雄黄亂髮凡三物著 長政全書 執 出上即露肉灌故馬 山着馬鼻下熏之使四年 人類亂髮覆之小愈不治必死也 人類別及死也 人類 用展耳 四縣 人名英格里 瘥馬 烟火

治馬汗凌方取美政一升好治馬中熱方意大豆及熟師 全全 又 又 治愈汗 傷餘 方 方 馬 馬 體處藥研塗燒糊湯 亦 則 則一其芥之柏熟洗 方 金万里屋と 以手粉之終去津一般一好酒一升夏暮日中思也 及以 落悉 班愈 热臘 駁然 **奎月** 以梢 之猪 漸思 即胎 堂之待 愈煎 心也髮 以中斗冬 差更燥 灌則 口温

治馬脚生附骨不治者入膝節令馬長跛方 溺剌 治馬中水方 馬中穀方 いしていまれたから 上孔 市割 两頭作用刀子不 又則 Ξ 甚子 使吹遇捉鼻 亦 三道急衰之骨小嗣恐樂爆磨大着 良升 爾去 破皮 也打 人手當附 晨政全書 碎 則刀長眼 中 步 骨亦 者蠟上檮 令令良黄 一麗拔熟 宿以去以 耳 ŧ 主便藥 過離 敷骨和如芥 以肉 外令雞子 手如 者上||暋相||子熟 當此

治馬被刺腳方 金石巴尼石品 趼方 可 炎者然瘡未瘥不得帆乗若瘡中出血便成大病也急裹之三四日解去即生毛而 無藏此法 甚 良大水 净洗瘡上刮 取車軸頭脂作餅子著 詹主速以浮過再宿 然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡 取页正层有意 出血愈業時愈 清淨洗氣以水淋取一石 時 鹹汁洗之三度五斗金中煎取

えたのまれないか 又 又方 方 方 方丹血 日上稠取煮先許出澗以破剪裏以 去詹粥炊猪以解色如鲳瓦去三湯 之處以金蹄酸放心鋸子中毛度洗 即以故底取油即黑齒割煮以愈淨 ■當散布湯汁清愈出形所人鹽岩燥 去患屎湯不拭 蹇麻廣淨 及洗 之蹄令淨斷之 也經三洗熟淨 农政全書 如頭沸洗用嚼 四以洗紙 剪前熟去敷芥 寸布 之後 箭正塗加塗子 長拭蹇爛 括當之煉五堂 七水 八令 向中即抵六之 寸盡 深斜愈於度以 即布 割 以取 寸之 粥黍 愈帛 許令 也 糊米 刀上 布一 上升 子孜 厚作 摘下

納脂 今 腹 脹 眠 る 道 中 須 カ 更穀 队 臭穀 谷道 死方便去 鹽用當結 消水也以 以五 灌升 再三愈 口鹽 中二义制 日日 愈研 科地 Rp 淨取 洗南 死

治馬 楽 治 灌 馬梁脊破方 7. 10 .m. /... 馬中結方 葱用 白麻性中 煎油 川陽調 澹用 上黄 靈泥 泥成 荆痨 甲 益亦至瘡 紙栢 傳濕燒可上不 贴雄 养及 黄 之有存已乾能立腹性破即騎 轧能 穗源 政全書 初見黄 五痒 效用 兩用 等分為用 黄 漿 易如 為川 未号 腄 郁 處 等 者破 分大 末黄 Ξ 将 作黄 為 五馬 · 共為 各 五防 用 枯次脚 針末 服風 白 白全 遍醋 自 下 裝 消 湯蝎 即調 許生或稀 奎奎 作化 調各

治馬諸病方規 治馬傷水方 金与四月百十 服灌 用服 即前愈藥 **猪用** 牙麻 皂油 掩其鼻 角四 黄金 其鼻令 作生以合于白不灌 為兩 片蘿鹽花馬鳳得之 柘大 子 葡 水葉 眼仙 飲若 黄黄 細釀 末醋 啖三洗黄角花水駒連甘 魚相 同一 不和之五濟丹上連至則知草 麻升 效個後乾汗根渴隨母貝 油調 通搓 用薑 出業喂其桔母 良作 各勻 麻檳即熬飼大梗山 四灌 久團 八小各等分為末之人各等分為末之 油榔愈成 使納 两之 膏 淚鼻 加五 和立 匀效 輕倍 粉子 填如粪灌 調為 愈手 每樂 門藥 敷末 服款 中不

治 浸以 治 治 ノーロ・シートラ 熨者 之足 頻葱 化井 馬喉腫方 頰 點水 骨脹 通鹽 方 細用 同螺 青 水雨 即用 换羊 札川 流同 煎黄 芎 4 之蹄 出杵 農 Ė 如根 政 威白 無草 其泥 流 母 芷 两川 羊四 楽 效卷 蜜 鬱 蹄十 猪 沸即 内硝 也雨 字 鼻 金 根九 威挺 牙 即與 兩 以箇 牛 吹皂 貯仁 此水 彦 各 角 楊燒 登 用 點 時等 水炒 柳灰 胡 也須 共煎 枝熨 旋分 椒 如骨 冬 取同 茍 燒雨 多哥 候 貝 指上 人耳 温母 少為 頭冷

治馬傷胛方川厚朴去養皮為末同薑囊煎灌一應脾治馬舌硬方用敖冬花瞿麥山梔子地仙草青黛硼砂之處 樂治 之此 樂速 治與 之此 之調 治馬心熟方時 金灰四库全書 准 准一應 長四十 心黄 肺壅熱 口山鼻梔 流子 血爪 跳菱 雕為 焗末 燥水

灌水 之温 治馬流沫方當歸萬 治馬氣喘方 主此治方 とこううべいか 治馬卒熱肚脹方 治馬肺毒方 治馬肝壅方 喷極水鼻 甘草 玄参夢 同 荷葉 為 灌硝 黄 八同為末 升 浦 連 患 應 展政全書 白 邪氣 為末男子 和 湯母 啊 街 旁境 潟赤 灌 H 水 眼頭 池 苓 酒石 立 調 効 黄 枳 後灌 睡 調 葱白 鼓 忽存然性 灌 厚 母 椞 Į 草 眩 握加 倒水 母

治療馬結熟起臥戰不食水草方黃連二两杵木 **皆喘** 治哦 上藥推定 治馬傷蹄方大黄五靈脂木整子去 調同 治馬空喘毛焦方用大 多定四月石書 馬結羹方皂角燒灰 四 停雨灌細 下切牵右 一行 拋羹即愈以温水一升, 一下人壮調灌若賜 突加蔓荆子宝烧灰存性大黄 积毅麻子仁黄連厚大麻子株淨 為油 末海 黄桐 米皮 油末 粥甘 五白 調草 合鮮

灌掘 解麻 之汁 治馬食槽內草結方好 治馬急起臥方 治 每疋馬 A. 10 11 11 11 11 1 馬氣樂方青 新生小駒子寫肚方 **験此** 法 樂末半 烏樂与藥 油酒調 白芷奉 兩調 農 水白 灌 政全書 下咽喉便效 下咽喉 後繋 牛 桂 i.c. 用 两玄 酒參 右件 人黄 不两 灌細 山 ち樂 過分 茵 蔯 縕 以麻黄子 兩 味木通等 効 用 白盆 同煎 度服 即每 樂 内贴 分李 消和 同仁

同芍 末樂 治馬結尿方滑石 多云四库在書 不食 之療 治馬尿血方黃青鳥樂芍藥 灌 日再 附驢人都類馬驢覆馬生羸則准常以馬覆驢所生騾 治馬隔痛方是活白藥 灌朴 隅硝 卷四 蜜秋冬小便調療腸痛低頭甜瓜子當歸沒樂芍藥為末 時木 再通 + 冷調灌 服車 結前時子 也應辛熟尿血水地黃麂苓 批 甚為 則未 加每 山服 梔 子雨 皆把 主為 頭末難春 赤温

常須防勿令離本也 磚冷 然後放之即愈入水遠行悉不傾鹽 酒醋令沸浸之牢捉勿令脚動治廳漏蹄方熟赤削驢蹄令出漏孔 母長則受駒父大則子壯草驢不産産無不死養草 S. 1. O MORE AS AND ! 牛爾雅曰摩牛犦牛擺牛攀牛獵牛撞牛狼牛角 者形容壯大彌後勝馬然選七八歳草驢骨口正大者 治騙打磨破潰方馬盡菜石灰一處捣為團晒乾後後 驗貼 農政全書 発待 パニ 八蹄頓等轉孔一寸許熟燒磚 九 俯

金石四周石重 鬱為患且浸漬蹄甲易以生疾又當以時液除不祥淨 農桑通訣曰牛之為物切于農用善畜養者勿犯寒暑 去牢欄中積滯棒糞自此以後但旬日一除免職氣熟 **腯力有餘而老不衰其何困若赢瘠之有於春之初必** 性情節其作息以養其血氣若然則皮毛潤澤肌體肥 勿使太勞固之以勞捷順之以京與時其飢飽以適其 其子犢體長好絕有力放假 仰騎皆調角黑唇将黑皆抽黑耳聲黑腹牧黑脚卷

之春秋草茂放牧飲水然後與草則腹不脹至冬月天 栗矣衣以褐薦飯以殺果古人豈重畜如此哉以此為 氣積陰風雪嚴凛即宜處之煖燠之地煑糜粥以啖之 **剉之和以麥麩穀糠碎豆之屬使之微濕槽盛而飽飼** 牛之寒益有衣矣飯牛而牛肥則知牛之餒益啖以殺 又當預收豆楮之葉春碎而貯積之以米泔利割草糠 焚以旬之方見以棉餅甸之古人有取牛衣而待旦則知 爽乃善方舊草凋朽新草未生之時宜取潔淨豪草細 NATO HOL KINNE 農政全書

等差故養牧得宜而無疾苦觀宣王考牧之詩可見矣 養其血氣也且古者分田之制必有菜牧之地稱田為 銀定匹库全書 喘便令休息勿竭其力以致困乏此南方畫耕之法也 衣食之本故耳此所謂時其飢飽以適性情者也每遇 剱豆以助其力至明耕畢則於去此所謂節其作息以 若大北方陸地平遠牛皆夜耕以避畫熱夜半仍飼以 氣凉而用之則力倍于常半日可勝一日之功日萬熱 耕作之月除已牧放夜復飽飼至五更初乗日未出天

喘汗流耕者急于就食或放之山或逐之水牛固得水 山筋力疲乏颠蹶而僵仆者往往相籍也利其力而傷 之国之瘠之役之勞之又從而鞭塞之則牛之斃者過 今夫豪秸不足以充其飲水漿不足以濟其渴凍之賬 **义足四車全書** 其生鳥識其為愛養之道哉失之為病不一其用藥與 動輒移時毛竅空疎因而乏食以致疾病生馬放之鳥 半矣飢欲得飲渴欲得食物之情也至于役使困乏氣 人相似但大為劑以飲之無不愈者便溺有血傷于熟 段政全書

齊民要術口牛岐胡有壽成的為三也眼去角近行歌 禮獸醫掌療獸病凡療獸病灌而行之以發其惡則樂 氣而救樂或可偷生傳曰養備動時則天下能使之病 率多薰蒸相染其氣然也爱之則當離避他所拔除冷 投之熟結即鼻汗而喘以解利樂投之其或天行疫為 然有病而治猶愈于不治若夫醫治之宜則亦有說周 也以致便血之藥治之冷結則鼻乾而不喘以發散藥 金足口及人 '其來尚矣

**齊無力有生鄉即沒者有大勞病尿射前脚者快直** 關於得成天開脊衙門欲得重偶骨脊骨中 至髂為后軟甲至髀為前軌申 欲得如絆馬聚而正也並欲得小膺庭欲得廣膺庭 眼欲得大眼中有白脉質瞳子最快一 くこつ …… ハトラ 欲得短密若長踩不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱單 臆 日戴麻也倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病池两角中倚脚不正有勞病角冷有病毛 頭旋毛在珠淵無壽珠淵當上池有亂毛起 頭骨長且大快壁堂欲得潤壁堂脚 農政全書 · 教得下也洞胡無壽 軌齊者快 Î

動好四角全書 者不快亂睫者紙人後脚曲及直並是好相直尤勝進 株欲得大 難飼龍突目好跳又云不鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭 得如卷卷者其種额得萬一日體欲得緊大臉頭肋 欲方尾不用至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝 不甚直退不甚曲為下行欲得似羊行頭不用多肉臀 縛肉欲得硬角欲得細横竖無在大身欲得促形欲 蹄欲得監監如重星欲得有努內重星蹄上 尾株豪筋欲得人就豪筋脚豐岳欲得大 羊角 有'

使泉根不用多肉及多毛原出也懸蹄欲得横如八 とここ ここ から 子生犢時子卧面相向者吉相背者生子踩一夜下 便民圖曰相母牛法毛白乳紅者多子乳疎而黑者無 者有黄 虹屬頭行千里 医灶者有雙筋白 陽鹽欲得廣陽鹽者 力桂欲得大而成为桂肋欲得密肋骨欲得大而張 **解骨欲得出偶骨上出背脊** 也當陽鹽中間脊骨欲得留审則為單齊常有似鳴 農政全書 骨上也易牽則易使難牽則難 Ì

豆料八升或用蠶沙乾桑葉水三桶浸之牛下鉤噍透 動员四角百重 和草多科少第二比前草减半少加料第三草比第 刷飽飯果辰已時間上槽一 覆十日除一次牛一具三隻每日前後餉約飼草三東 鋪牛脚下謂之牛舖牛糞其上次日又覆糠穰每日 農桑直說曰餵養牛法農除時入暖屋用場上諸糠穰 又减半所有料全繳拌食盡即往使耕噍了牛無力夜 推者一年生一子一夜下粪一堆者三年生一子 顿可分三和皆水拌弟

治牛肚反及嗽方 治牛腹脹欲死方所麻子取汁温令微熱學口灌之家政法云四月代牛骨芝齊俗不收所失大也 たこのほという 又方白調灌之 水牛飲飼與黄牛同夏須得水池冬須得煖殿牛衣 耕俗諺云三和 假牛各帶 鈴草畫牛不食則鈴無聲即拌之飽即使 繳須管要能不要账了使去最好 滑以五升灌之即瘥取榆白皮水黄極熟 長政全書 社 社 之 令甚 青

金牙 巴尼石重 頭打脇急用巴豆七箇去殼細末二兩和水五升灌之又治牛鳥頭汁 口中作疫欄 良灰即中華焼出如 以焼 愈脂愈裹 鼻香 吸法 之如 立初 愈覺 有

膜焼汁酒 効存調二 灌各直灌大 服升 孟 鹽半 灌煎

治 一九两錢 八年氣脹方,本節厚朴三 水牛水 水牛思熱方 毎個人 鹽五 瀉 樂 水分 方一共 辛養青丹為錢用酒雨 本用 緑麥 各白馨隨燒為 鐵末 寡篦猪 兩兩斗皮候服一 鹽五子各温一兩兩故歸三兩和姨烙脂十 三錢、乾二灌兩芍苗温三錢半室灰之和 錢尚薑兩之加樂香草兩牛營愈淋愈納 生養官後半膝术 水香各一 汁 三錢 木柱 灌共三四 各細之為兩兩 兩兩白 辛 二裝 Ξ 灌錢錢一 两三錢 錢錢 床紫 之共枳两 黄三 范景 設九 錢 橘

常除糞機若食秋露水草則生瘡 便民圖曰羊者火畜也其性惡濕利居高燥作棚宜島 羊爾雅曰羊牡粉牝料夏羊牡輪牝羖角不齊跪角三 齊民要衔曰常留臘月正月生羔為種者上十一月 眷 雅 華 黄腹 未成 半 幹絕 有力奮 月生者次之 既含重庸驅充儲草雖枯亦不赢瘦母儿竟七月生者而熟相仍中之甚其十一月及二四月生者雖茂美而羔小未食常飲熟乳所值秋熟比至冬暮母乳巴竭春草未吐是故值秋熟比至冬暮母乳巴竭春草未吐是故人生者次之非此月報生者毛必焦卷骨 髓細 莀 八政全書 · 一月及二月生者 一月及二月生者 月 ρή

養羊經云春夏早起各而半領也! 時 死我無角者更佳 簡偽胎所 水為良二日 スス 驅得 行必 調其宜適卜式云牧民何異於是者若使急性 表齒 匹盾生言 無有 肥打 餘 大率十口一 捶 碎 十 日 充傷 と 飲 類 飲 則 也 之 災 或 勞 須得陰 早枚 用 羊心須老人及心性究順者起居 觸 外秋冬晚出 秋冬霜即 鼻腹緩驅行勿停息息 岩日 失戲 所有羔死 由相心也無瘦 度 供廚者宜利利 孕 羝 槧 15公と官性 非 之患也 則亂 惟不 H以以 光宜宜 眷 汗光宜宜而則相此晚早羊不 作剰 羣 櫚

能绝掌也 架北墙為殿處價級冬月入狼一入圈或架北墙為殿為屋即復熟熟 图中作臺開實無令停水二日一除勿使養穢職 刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草董 月中種大豆一頃雜穀并草留之不須鋤治八九月終 圈不厭近必須與人居相連開窗向圈新以 KIND HOLL STATE OF 露晞矣之 也服 頭出墙者虎狼不敢踰也 年一千口者三楷墙壁上槭相得毛皆成檀年一千口者三 紙間 後处放致 圈內須並墙堅柴棚令周匝并不指上 不爾 農政全書 七月以後霜 則 逢毒氣 令羊 熱 Ð 常白淨 ŧ Д 砅 匹

皆倍勝崔寬日十月七日刈菊菱既至冬寒多饒風霜種凡秋刈草非直為羊然大凡悉既至冬寒多饒風霜使乾勿令鬱浥堂且萬民莲菜荆棘為上大小豆箕次 金月でたろう 母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦俱死非直不滋息 或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放積茭之法 或減華節種矣余昔有羊二百口芝豆既少無以飼 收茭者初冬乗秋似如有膚羊羔乳食其母比至正月 十口羊亦不得飽草羊践四而已不得一整入口住終冬遇春無不肥充若不作栅假有千車茭鄉與不棚中髙一丈亦無嫌任羊逸栅 食竟日通夜口常不于髙燥之處緊桑棘木作兩圓栅各五六步許積茭著

净之毛也 一次主日 存意故寒月生者須然火於其邊及不然安可不寒 宜煮穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放白羊 后, 是醫又曰亡羊治牢未為見始為良醫又曰亡羊治牢未為見既少所, 無庸假且買羊雇人所實既少所, 越爽病乃飢餓所致無他故也人 則令乳之段羊但留母一日寒月者内羔子坑中日 C. 10 not Little 母眾乃出之坑中暖不苦風寒地十五日後方與草 白羊三月得草力毛珠動則較之致充于 五月毛林将落錠取之錠前更八月 農政全書 事界皆如三月孜獲之 凡初産者 穫 河

則毛長相著作寶難成也則不耐寒中國必須鼓不致寒時毛長不足令羊瘦損漢北塞之羊寒時美子成然後錠者匪直著毛難治 金元四月全書 與與多則不食可惜草料又無不得肥勿與水與水則 日後漸次加磨破黑豆稠糟水拌之每半少飼不可多 不過數十強初來時與細切乾草少看糟水拌經五七 民圖曰棧羊法向九月初買脿羯羊多則成百少則 胰溺多可一日六七次上草不可太飽則有傷少則 羊治寒其 干則八月不較較加又歲稍晚比至本氣侵人洗即不

盜賊 龍魚河圖曰羊有一角食之殺人 鹽自數還啖之不勞人收 餵之則減脹破腹不肯食枯草矣 能過者入瀆中行過便別之 久尼日年在10 法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不 冢政法云養羊法當以瓦器威一升鹽置於棚中羊喜 不飽不飽則退脹欄圈常要潔淨一年之中勿餵青草 農政全書 羊有病輒相污欲令别病 術曰懸羊蹄者户上辟 克

所直虚成 康 贵此不 存不穿 敗若不 數 拍 有原作 報 讀 明 年 有 原大 惟 緊 薄 均 調 原大 惟 緊 薄 均 調 先或圈于魚塘之岸草糞則每早掃于塘中以飼草魚 蜘蛛羊食之即死故不宜早放 而羊之糞又可飼鯉魚一舉三得矣露草上有緑色小 耗羊一掌擇其肱而大者而立之主一出一入使之倡 金牙巴尼人 玄扈先生曰牧養須巳出未入不使沾星露之草則無 雜半 五月出寶時三月桃花水和用秋毛緊 三和月用 四年而語 也不可更買新者此以敢即小覺指以上 長月不用

作之有 羝 處灰 羔得不房豚莫 酪制酥 羊 悶褊 精曽如然脈與法其略 四置著 月五種 得經此後倒水如牛潤之 乳破破解地明糕羊益饒力核核牧即日屑乳又毛 末 |亦上| 五不學 月 强後者羊縛渴多皆過堪 生五 能者脈三手飲水別白袋 鉸其許 農噉不細日痛牛煮作羊魚 2 不卷者席 金水須微直接產作和也絕生性國東預不 **菁草復攝以乳三則作** 索者不無于收卧 多耐不風推上 然治身手核日薄盾 易寒生凉柴則 |後牛||則接||令以||閉人 為早五之煉不 取產 閉痛 破絕待意 緊鉸 乳五核令以絞冷牛 灰生 息寒 入蠢 |之日|破破||脚牛||飲産 事時外脈不二項件 性則 五岩 1須羊開破七頭若即 既凍 A 氊 多 豐死 人十將脚偏令不粉 中 |科日乳疏||跳偏||飲穀 乳雙

焼新匠著横糞月捋日暮凍牛食酪一酌 |瓶瓶||木盆|直火預記高還|南羊|不以||分三 令即為中夕舰收於則别角選得取乳分 |津直|楼勿慎無|乾鑰||震如||歌即||多其|者之 出用以便勿此牛金解此露間作利羔中 迎之張揚圓三洋中常得草羊天至精當 轉不生之欖患失緩食乳飽糟氣八瘦留戶 焼燒網待喜常前火澡多驅別枯月死一 之若袋小斷以別煎草牛歸著寒末三分 皆舊子冷亦杓第之無羊将一件止月以 |使瓶濾递||勿楊|一大|復不|之處|羊從|未與|十 |周巳||熟取|口乳|好急||膏瘦||乾凌||新九四羔|-亚 曽乳乳吹勿草則潤若還旦瘦月月塘 |熱 卧||著皮||則令|既著|非不|放早|故一|初若 | 徹 憨 瓦 著解 溢 灰 底 直 先 之 故 也 日 牛 取 好時瓶別四出汁焦漸放聽母大後半乳 |乾飘|中器|五時|张常|瘦先|然子|作止|飽太 将.須卧中鄉後又以得捋贖別酩可草早 冷灰之以便徹唐正則者随羣時小便及 乃大卧為止底焦月亦比母至日小可不 用中之酥悶縱乾二少學日日暮供取留

作 於前 其均者 良溫為 合臭作不 數即炙月月卧作其研益仍乳則其蛇氣 | 年出之八品時||青酢||熟之以一||酪】||蝦則| 不於又月令少即酪以明杓升醋酪養酪 壞盤!掠中|極令|時為|為且|攤用|傷待|故斷 以上肥作熟熟冷酸酪酸酚冷冷也不 如者大成均半則緩宜成 全供曝盡之 速泡無日 人酪率若調匙難之燒若 行港皮中 温亦一去以著成節人日 作時乃矣 直醋斗城檀杓濾温髮日 粥作止酪 置甜乳中絮中乳温羊燒 作圓得酚 冷酸下遠之以能小牛瓶 地傷一無屬匙以緩角酪 **炭大|一上** 時如井皮 上多匙熟品痛先于以植 細梨許成 必 酪酵酪瓶撒成人解有 削許于掠 須亦撥作令令甜體之斷 著又鐺取 温醋令酵暖散酪為間者

抨作年略者曝作悟研還水酥 馬別久炒泥 鹿矣用流中 酪酪 法 酪作停難泡 酪 者取者 - -少甜一以 酵 成皆味時法 用皆團夷法管赐短作出八 乾便 小得几榆成用用氣不團滴月 一有 稱酪 饔所大木取驢 盡不及大滴中 置数小梳下乳 如生如水作 則味 酪梨不取 寶目 徑為 殿汁 得亦 五有 於陳寸杷團二 然許盡好 不亦著淳 日酪許法曝三 偏全+ 中极正割乾升 炒數鐺酪 煮嫩 旦大底去後和起酪施校成馬 生年中生 不一 蟲不暫布 破團 不壞炒袋 看著 瀉著長半作乳 酪亦|柄上|酪不| 得削即盛 勢湯 過粥出懸 夏炭於之 普無如刺用限 两中 変換酒四此多 漸嘗 中酪杷廂為少 乾味盤當 薄有 **漉勝上有** 乃酞 直用評作他酪 二前日水 削味

水紙塔中脈冷 欠この日という 子良陽至 鲷和沈水不 3 既失 澒 亦 畫 緩中 那 盆少 |後出||令 下亦中煎春入或盆水如建 間 悉 今 别之 未乳 之煎 中 中前 寶冷 不 水椋 |濾時|沸如|津浮|酥酥|底 不 純取 定香 自凝酥多 寫抨 酥 Æ 是 併 前 有 待浮抨 杏 别 酥澤器 农政全書 好著乳皮便法亦令出 浮 相 亦 上 冬 酪雞 皮膜成當得悉更大 于 中 也 接中凝以矣日十凝掠盆 故湯 湯 筝 |取有|厚手|冬 3 内日 |作物||亦隨||即乳||許 更 至 冷酥 合 痛思即内 涌|得拼|酥 水既急 令 劚 羣 常 與執掠掠著出 3 取盡 徧 |大研||取取||半和|少 覆 致 揃乃 著 段良明 肚雨併 酪于 死 十 器中打納水酥以上此 同 久 前 酥 下 中夏水鐺作觚手 更時 **圆**次接下把

治羊 著口者難治多死 金为巴尼白言 若 方 發電邊常令暖歌 軟繁蘆根吹姐~ 上 愈若多 者 Ð 别可散令 渐以日破 渐汤醋以 塗洗香油 之之便浸 勿去中之 频痂用以 奎拭以瓶 燥磚 歐 編以瓦塞 羊藥刮口 塞

势皮针亦 **農鼻眼不淨者皆以中水治方** 便不逢令 去死堪之赤 黄塗 痴矣樂 月 再 之猪 傅如 即脂再前 五小 角受 Ð 愈加 上洗 後 重 愈焼 必一 寒葵 飯雞 時根 以子 勿為 眼者 煎灰 溝 两极以 去醋 鼻雀 鹹湯 即澱 和 凍熟 不蹇更 死塗 角 為用 矣 之 非佳杓 **≯**'X 直更研 水符之

治羊火蹄方以殺羊脂煎熟去津取鐵篦子燒熟 春疥簽必死矣 凡羊經亦得差者至夏後初肥時宜賣易之不嗣後年 治羊挟蹄方取叛指和鹽煎使熟燒熟今微赤者 者多死或能絕羣治之方監長年于图 法如 群惡常安 前 膿鼻口颊生瘡如乳癣者名曰可好運送相於易著 围中亦好 敢日自然差四中等頭苑橫 耳脂 差 愈将

承毛治難爭也北者子母不同圈子母 畜為難肥故有此者子母不同圈子母 銀定匹库全書 八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初發 礟以避 雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日別與 同圈則無無圈不厭小思外處不厭穢犯穢得 齊民要術日母猪取短喙無柔毛者良味長 風色水 也穀艾殺也一歲日從廣志日稀 所般槽四确皆白核其跡刻絕有力死北紀注云風 豬爾雅曰豕子猪橢豬么幼奏者馧豕三縱二師 袓 图意聚土 不充肥壮者 其子 亦 Ð 須

農系通缺口江南水地多湖泊取近水諸物可以飼豬 LITTO HOT LITTO 則 足宜埋車輪為食場散栗豆於內小脈足食出入自由 食豚乳下者住簡取別飼之愁其不肥共母圈栗豆難 者無風死之思十二月子生者脈一宿蒸之蒸法一骨粗內少如犍牛十二月子生者脈一宿蒸之蒸法十日後雅三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳犍 肥速 腦凍不合出旬便死所以然者脈性照少寒藏 則供 務食之皆肥初產者宜煮穀飼之其子三日稻把數水藻等初產者宜煮穀飼之其子三日稻 農政全書

見肥大 **歳可常足供家費** 殼爛搗和麻枫糟糠之類飼之半日後當大寫其後日 黄或拌麩糠雜飼之特為省力易得肥脂前後分別歳 **畝其初已茂用之新切以汝糟等水浸於大檻中令酸** 金发过度人 四時類要曰閱稿了待磨口氧平後後取巴豆兩粒去 凡占山皆用粮食樂苗謂之山務其肉為上江北陸地 可種當約量多寡計函數種之易活耐早割之比終

揭稿絕有力挑起狗也 治猪病方割或及梓樹華與食之不食難救治猪病方割去尾头出血即愈若瘟疫用雄肥猪法麻子二升狼十餘杵鹽一升 日則肥 容一猪使不得鬧轉則易長也肥猪法用管仲三舫營 术四两黄荳一斗芝麻一升各炒熟共為末餌之十 狗爾雅曰犬生三換二師一獅未成毫狗長喙獫短喙 玄扈先生曰猪多總設一大圈細分為小圈每小圈

בליהום יושר קו שיוש ואין

農政全書

Ē

治狗病方用水調平胃散灌之 子六子俱青吉 青犬黄耳者吉犬生三子俱黄四子俱白八子俱黄五 金石口屋八丁二 者益家白犬黄頭吉背白者害人帶虎班者吉黄犬前 凶後二足白頭黄者吉足黄,抬財尾白者大吉一足白 矮脚者便益純白者能為怪勿畜之凡黑犬四足白者 二足白者吉胸白者吉口黑者招官事四足俱白者丛 便民圖曰凡人家勿養高脚狗彼多喜上卓機竈上養

猫爾雅曰猫如應善登木郭璞注 治狗癩方狗遇身腹癩用 面長雞絕種尾大懶如蛇又法口中三次者捉一季五 威聲要感老鼠聞之自避藏露爪能翻瓦腰長會走家 便民圖曰猫兒身短最為良眼用金銀尾用長面似虎 人こう見と言 坎者捉二季七坎捉三季九坎者捉四季花朝口咬頭 治狗卒死方 耳簿不畏寒毛色純白純黑純黃者不須揀若看花 農政全書 香油遍 身緣之立去小濃煎汁塗之 Ð

至足四尺有九寸體色豐魔鳴驚人家家家有馬大康中太倉有親從喙聽就職雅田舒惟親廣雅曰駕爲野鵝蘇木濃煎湯濾去祖灌之亦可小猫候被人踏死用 齊民要術曰意鴨並一歲再代者為種二代者冬寒雖 猫身上有花又要四足及尾花纏得過者方好 金万四月石重 有露鶩 爾雅曰舒見為說文曰為舒見廣雅口為 顿並世 蜀 以秋冬 卷四十 中炮熟餵之或入魚湯磨水灌之若煨火痰悴 從喙 蔫野 賦鹅 序也日説 於時緑 或雅 也 甪 野 眼鸌 Ð 中 再雅 黄野 餵硫

食起之令洗浴久不起者飢煎為鴨店一月雅出量雅 順死代時大為一十子大賜二十子小者減之多則凍即代時大為一十子大賜二十子小者減之多則 白木為卵形軍別著一枚以莊之不雨不肯入東喜西 屋之下作窠以防猪犬狐多著細草于禦中令暖先刻 起者不任為種數起則其貪伏不起者須五六日一 之患生時尋即收取別作一媛處以柔細草覆之停置 鸭生數十後輩皆漸少矣常及五般的之生子欲放歐 死也大率為三與一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘 Stall unt time 不周數

令寢處温暖離小臍未合十 寒冷無鳥動唯食五穀稗子草菜不食生 的洪方 宜驅出此既水禽不得 食以清水與之濁則易不易思塞入水中不用停久尋 名曰填喙不爾喜軒壺然後以栗飯切苦菜無菁英為 聲又不用器林灰不用親見產婦觸思者雖多依殺不 也雜既出別作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之 欲出之時四五日內不用聞打鼓約車犬時猪犬及春 冷徹亦死於龍中高處敷細草水則死臍於龍中高處敷細草 十五日後乃出早放者匪直

金月四月在重

者生卵多滿三者為次 去之少者初生伏又未能工惟數年之中佳耳 ייש ייש ייץ זפיי טוייע איי 便民圖曰凡相驚鴨母其頭欲小口上戲有小珠滿五 日佳過此內硬大率驚鴨六年以上老不復生伏矣宜 \ 哦此足得肥充供廚者子為百日以外子鴨六七十 曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則烹食 故為軍此物 章此物也 赐靡不食矣水拜成實時尤是所賴見此物食賜靡不食矣水拜成實時尤是所 農政全書 兲 風

作机子法純取雌 養雌鴨 鸭便生百卯 棧鵞易肥 金牙巴屋石丁 細注卵魚 极出 法每年管 刺云黑毒 可似無郭 以紅杭璞合俗 屋子 染草 皮注生所 赤粗者日雖謂 鴨無令雜雄足其栗豆常令肥飽 毛餵放或 生月 淨虎杭代谷 卵五如三萬小 |杖 大| 亦 生| 此四在米 Ħ 乑 大細整型者取汁率二斗及動大根牛並作用爾雅日茶度村八本子似栗生南方皮厚汁去少不成雜宜以供贈 机木皮型工者此卵既非陰陽 玩木皮型 不三次内大 Æ 或得日 夜勿麥 放加多令不 或樓肥與轉計 不只一食侧煮 生氧的勿門 土銀 令中 先 硫不 木用 黄得 棒磚 飼與 益簽 杖赤雅角 定成 之水

既未民公化而為致大真長鳴雞最長與難最長與 髮五指金殿 鷄爾雅曰雞大者蜀蜀子維未成雞健絕有力奮雞 大小口 甲在 下鹽一升許和之汁極冷內甕中計 得經夏也久停彌善 月任食者而食之酒食俱用鹹徹則卯浮吳中 · 曰雞種取桑落時生者良 雞口聲長散陽故何甚鳴反溝 農政全書 呼潮好雞 翅巨雞雞清雞之飄 者風朗鳴種古 中告通云你 表待通云你 人者 蜀小女 八者 蜀小女 是也守寨上老人 不堪久 홨 曙雞者志 時異剃日 停浸鴨子 毛脚 者至 潮物自雞 **水志雞有** 多 聲細 夜日金胡 敷作 則短

理難悉其 等覆上自生白虫便買黃雌雞十隻雄一隻 于地上作 則令府腹也 雞樓宜來也為龍內著棧雖鳴聲不明免鳥鸱與濕飯雅樓宜來也為龍內著棧雖鳴聲不明 家政法曰養雞法二月先耕 者損瘦小者或死燃柳柴雞雛小者死大者育此亦燒 而安稳易肥又免狐狸之患若任之樹林一遇風寒大 金为四屋石重 息也。雞春夏雖二十日內無令出窠飼以燥飯出東無緣審雞春夏生者則不住務饒聲產乳易厭既不守巢則無雞春夏生者則不住形大毛羽悦澤脚粗長者是遊 一畝作 田林粥灑之刈生

鼠肉味甘無毒令小兒消殺除寒熱炙食之良也 月盛畫雞闕 烏不得就 **玄扈先生曰或設一大園四園築垣中築垣分為两所** 養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣虫又令消體瘦 指者亦殺人雞有五色者亦殺人 えんこう いれんけい 凡兩園墻下東西南北各置四大雞棲以為休息每 屋方廣丈五于屋下懸賽令雞宿上并作雞籠懸中 龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六 農政全書 **園中築作小屋覆雞得養?** 四 十 一

即免矣 舒定匹库全書 養雞令速肥不杷屋不暴園不畏鳥鳩狐狸法 遇瘟疫傳染即 俟左盡即驅之右如此代易則雞自肥而生卵不絕若 旬揆粥于園之左地覆以草二日盡化為蟲園右亦然 一桃厰 昆子教胡雞 出凍棉之閉 須以監盛雞又口懸挂或移于樓閣 食生春去類雨 者雞夏屎22日 卷四十 四匡然小麥 飼之二四正然小學龍之 鶴祖 那不須直置 匡上 件果亦去地一尺惟久那去六翮無令得四那去六翮無令得四 熟任冬藩飛開祭 大其天為出小墙

炒雞子 **大日** 矣便 スショーとき 雞易肥 雞子法 不拿 穀産雞子供常食法 肥 以和米鑰正沸答然 餵下 做麺渾中得湯餅穀 之卵 農政全書 双蛇殴搅即中炙座 E 别 硬成麻冷如浮所矣 斬取 則時 常日 生逐 飯指油黃鹽出須一 划雌 同尖炒白醋即皆雞刑雞 卵食 不内 土人之相也掠宜生 樓勿 用百土令 硫块甚雜 拖夾 此餘窠與 黄日香細 ンス 研與矣擘 一雄 Ŧ 細十 葱 法相 每數 惟雜 次枚 多其 與食 與墻

治關雞病方以雄 頭 六弘地為池池中有九州求懷子鯉魚長三尺者二 魚越陶朱公曰治生之法有五水畜第一水畜魚 也以 金灰四角白重 無聲魚必生至四月内一神守六月内二神守八 治雞病方 神守神守者驚也內驚則魚不復飛去在池中周達 壮鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日內池中令水 愈 八 水雞 洗初 中報 其來 藥黄 性末蚣以 熟搜毒真然以又飯則麻不淨 **可使其力健** 別研菜 英解之 財研菜 支 胃 月内

上然必召居人築舍守之仍多方設法以防賴害凡所 大いとのようとは 農兵通缺回凡有魚之所須擇泥土肥沃頻藻繁感為 以養鯉魚者不相食易長不實也 種所餘皆賣得錢五百一十萬候至明年不可勝計所 尺者五萬校長四尺者四萬校留長二尺者三千校作 百二十五萬至明年一尺者十萬枚二尺者五萬枚二 九州無窮自謂游江湖也至來年二月得魚長一尺者 一萬五千三尺者五千枚二尺者萬枚直五千得錢 農政全書 四十<u>一</u>

育或在取近江湖數澤陂泖水際之土數舟布底則一 魚秧其秧也漁人汎大江東潮而布網取之者初也如 年之内土中自有大魚宿子得水即生也今之俗惟購 農圃四書魚種古法俱求懷子鯉魚納之池中但自涵 針鋒然乃飼之以雞鴨之卵黄或大麥之麩屑或炒大 亦為便法 居近數山之湖如依陶朱法畜之可致速富令人但上 金月世居 江販魚取種塘內畜之飼以青蔬歲可及尺以供食用 石温

食草而易長爾雅異曰鯇魚食草白練乃魚之貴者白 久正の馬を監 露左右始可納之池中或前一月或後一月皆不有漁 曰魚苗畜于小池稍長入庫塘曰庫廳可尺許徙之廣 大惟輝魚為良其口潤而盆首似鯉而身圓謂之草魚 其口尖期年而鼻竅始通不得通則死長至尺許乃易 螺師青以其食螺師也故名爾雅真曰鱒魚螺畔是也 豆之末稍大則獨魚池養之家閩録云仲春取子子江 池飼以草九月乃取有難長之秧曰艋艘其首黄色曰 農政全書

去大而存小可以解汎此池汎可不可以温麻一日即 養法凡鑿池養魚必以二有三善馬可以蓄水駕時可 冬能牵被而自藏 赤而身圓口小而鱗黑吳王論魚以鯔為上也其魚至 是食泥與百樂無忌京口録云頭區而骨軟閩志云目 水中捕盈寸者養之秋而盈尺腹背皆腴為池魚之最 細鱗池塘中多畜之鯔魚松之人於潮泥地鑿仲春潮 金号四届台雪 人攜于舟若煎炙油氣觸之則目皆瞎京口録云巨首

葡萄架子于上可以免鳥糞種芙蓉岸周可以辟水賴 魚食雞鴨卯之黄則中寒而不子故魚秧皆不子魚之 正北後宜塘深魚必聚馬則三面有日而易長飼之 魚食楊花則病亦以糞解之食蟋蟀嫩草食稗子池之 之則汎亦以圊糞解之池不宜太深深則水寒而難長 則露滴而可以解汎樹棟木則落子池中可以飽魚樹 **汎魚遭鴿糞則汎以圊糞解之魚之自糞多而返後食** 20.10 mm 1.1 A.m 行遊晝夜不息有洲島環轉則易長池之傍樹以芭蕉 農政全書 8+8

草恐有黑魚鮎魚等子在草上是能食魚黑魚者鱧魚 **殘魚嘯子于氷水解三日乃生也飼魚之草不可撩水** 冬則不食凡魚嘯子必沿水痕雖乾涸十年遇水即生 亦宜此方一日而兩番須有定時魚小時草必細飼至 魚汎凡池之蘇相傳一夜生七子太密則魚皆鬱死必 口背青黑而無鱗是多災池中不可看碱水石灰能令 也夜則仰首而戴斗鮎魚者鮧魚也即鯷魚也大首方 其長甚易其嘯子也以五月鯉魚以五月下惟銀魚鱠 卷四十一

銀戶四月月十

多取芭蕉葉搖碎置新水來處使吸之則解或以溺澆 時買鰱魚鯶魚苗長一寸上下者每池鏈六百鯶二百 **玄扈先生曰江西養魚法掘小池方一丈深八尺底又** 池面亦佳 便民圖曰凡魚遭毒翻白急疏去毒水别引新水入池 每日以水行帶草喂之無草時可用鹹蛋殼食之常時 去其半乃住 Part Single Single 小池方五尺深二尺用杵築實畜水至清明前後出 良政全書 四十五

金与口唇石章 養新魚其中池移過大塘之鯶魚每百日用草二擔則 魚入大塘去水晒半氧栽行草于内裁完放水長草以 至五月五日後五更時用夏布袱于塘近邊釘四椿張 每池可放七八百池中先裁荇草栽法于二三月邊舊 布袱其上次以夏布兜撈魚苗傾袱内選去雜魚另置 **積下至時用之冬月尤宜用之令魚并泥食之不散游** 水盆中其鮭鯶入水桶旋送入中池中池方二三丈 **池過塘時魚重一的者至十月可得三四的大塘者** 卷四十

食盡又冬月大魚無食有一法常時積舊草薦置僻處 之刮苧麻取下葉以席益之勿晒乾至晚入池中當夜 碗大團子晒乾置池中心深處大魚則并泥食之中池 使人溺其上久之至冬月到細以稻泥或黄土和草成 大いとりませる 中魚剉草宜更細入水二三日和土成團冬月乾塘取 三十步以上者可放三四斤以上魚即與老草連根食 取之中塘荇草盡再入之或用正本草若大池面方二 大小為魚多寡水宜深五尺以上每食魚只于大塘內 農政全書 工

草魚而草魚之糞又可以飼連魚如是可以損人打草 之旁以便冬月寄魚小池過小魚于中中池即栽 視之有則以松毛過池中浮之則除凡小池定在大池 又曰作羊棬于塘岸上安羊每早掃其糞于塘中以飼 惡蟲穢氣亦令魚生虱則極瘦凡取魚見魚瘦宜細檢 放水入魚魚風如小豆大似團魚凡山中暴雨入池帶 取爛泥勿取乾者池瘦傷魚令生虱取過泥速栽行草 起魚寄別池内或入大桶速乾水起生泥壅池生泥只

金児口たノニ

蜜蜂王楨曰人家多於山野古窯中收取蜜蜂益小房 或編判图兩頭泥封開一二小竅使通出入另開一 魚相忘相若自以為江湖之中日夜遊戲而不息矣 樹植蠶繅以為衣食之源然後搖築方園大塘以收水 門泥封時時開却掃除常淨不令他物所侵及于家院 利塘內有九州八谷如同江湖納蝦鱉螺縣為神守便 之處起造住宅先置田地山場凡僕從即便播谷種疏 但魚畧有微滯耳水畜之利須擇背山面湖中聚水曲 Children View Color 农政全書 1

之别置一軍其蜂即止春夏合蜜及蠟每栗可得大絹 金与世界台書 經世民事曰十月割蜜天氣漸寒百花已盡宜開蜂宴 王其餘摘之其有蜂王分窠羣蜂飛去用碎土撒而收 掃除蛛網及開防山蜂土蜂不使相傷秋花彫盡留冬 于蜂窠前置水一器不致渴损 月可食蜜脾餘者割取作蜜蠟至春三月掃除如前常 足有收養生分息數百窠者不必他求而可致富也 用文燒烟微薰其蜂自然飛向前去若怕蜂蟄用 月蜂盛一窠止留

若雨水調勻花木茂截其蜜必多若雨水少花木稀其 文での事を皆 内蠟盡為度要知其年收蜜多寡則看當年雨水何如 或瓦盆各盛冷水次傾蠟水在內凝定自成黃蠟以租 鍋內慢火煎熬候融化抝出絞柦再熬預先安排錫鏼 者揀大蜜脾用利刀割下却封其蜜將蜜絞淨不見火 者為白沙蜜見火者為紫蜜入宴盛頓將絞下蜜祖 及身上截或皮套五指尤妙約量冬至春其蜂食之餘 薄荷葉嚼細塗在手面其蜂自然不蟄或用紗帛蒙頭 農政全書

蜜义少或蜜不敷蜜蜂食用宜以草雞或一隻或二隻 退毛不用肚腸懸掛宴內其蜂自然食之又力倍常至 金历口是人一里 農政全書卷四十 扈先生四冬 月割審過多則蜂飢飢時可將嫩雞白 房側令食之 月門開其封止存雞骨而已 卷四十

欽定四庫

農政全書卷四十二

編修臣倉聖脈覆勘 詳校官中書 實汝異

校野官中書臣高 總校官進士臣朱 腾録監生臣施

鈴 中

齊民要将曰凡魔七月坯為上 いたのりをとれる。 以時宜留意新出窑及熱脂塗者大良若市買者先宜 甕無問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所 農政全書 八月為次餘月為下凡 徐光啓

生炭火於坑中合甕口於坑上而重之此熟喜破 多方四月日重 治釜令不渝法常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝 塗 月 仍數以手模之熱灼人手 便下瀉熱脂於 甕中迴轉 便中 水岩 極令周匝脂不復渗乃止得俗 治勿使盛水未遂遊法掘地為小員坑 熱湯數斗者甕中滌盪疏洗之瀉却滿盛冷水 氣脂 亦不住玄尾先生曰黄蠟甚住不濁流直一偏拭之亦不免津 日用眼睛 **令更**乾洗 淨 卷四十二 人脂 用為麻第 價俗麻第 骨人 品 品 好 以傍 上 31 開雨 者猪 微 蒸誤脂 調 風 適則 火道 魙 亦 人亦

徧 然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處 造 脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煮 水釜中以乾牛屎然釜湯煖以嵩三遍淨洗抒却水乾 ・ハ・リ・ハ ハ・トラ 杏酪煮錫煮地黄染皆須先治釜不爾則黑惡 住器也 的合不渝法以總急東高軒兩頭令齊著 指拭釜察作聲復著水痛疎洗親汁黑如墨丹却更 利易然其渝黑難然者皆是鐵潭鈍濁所致玄尾先 神麴凡作三斛麥勉法蒸炒生各一科炒麥黄莫令 提政全書

弘定四月全書 當日使記不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃 水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却莫令人用其和 巷 麴之時面向段地和之令使絕強團麴之人皆是童子 七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地及 焦生麥擇治甚令精好種各别磨磨欲細磨乾合和之 1], 不得穢惡勿令濕畫地為阡陌周成四卷作麴人各置 兒亦面向殺地有行穢者不使不得令入室近團麹 中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布記使 を四十二

たこり事とはち 使乾然後內之其餅麴手團二寸半厚九分 王手中為稅中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其 主人家一人為主莫令奴容為主與王酒脯之法濕麴 人其甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱橫 祝麴文曰其年月其日辰朔日敬啓五方五土之神主 還令泥户至二七日 聚麴還令塗户莫使風入至三七 房欲得板户客泥塗之勿令風入至七日開常處翻之 日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得 農政全書

各再拜 金グピんろ 又造神麴法其麥蒸炊生三種齊等預前事麥三種合 或蔚或炳殺熱火煩以烈以猛芳越椒熏味起和鼎飲 願垂神力靳鑒所願使出類絕蹤穴虫潜影衣色錦布 斯整神之聽之福應自冥人願無為希從畢永祝三遍 利君子既醉既逞惠彼小人亦恭亦静敬告再三格言 以辨疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請 和細磨之七月上寅日作勉溲欲剛擣欲粉細作熟餅 卷四十二

實户客泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚之皆 多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此勉 斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省曹縣絕如此用七 還客泥三七日出外日中曝之令燥夠成矣任意舉問 踏之以杙刺作孔淨揣束向開户屋布麴餅於地閉塞 用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟 亦不用甕盛甕盛者則麴鳥腹鳥腹者遠孔黑爛若欲 月七日焦麥麴及春 酒麴皆笨麴法 農政全書 **129** 

鼠食之 **欽定四庫全書** 泰米法酒預到麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三 範中用手餅之以青蒿上下奄之置林上如作麥麴法 女麴法秫稻米三斗淨浙炊為飯軟炊停令極冷以麴 兩 酿酒法皆用春酒麴其米糠瀋汁饋飯皆不用人及狗 要須衣編乃止出日日曝之燥則用以藏瓜菹最妙 三七二十一日開看編有黃衣則止三七日無衣乃停 取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取恭

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日日未 |宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴 米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤 得滿雞竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣 食之飲半更炊米重歐如初不著水麴唯以漸加米選 米歐之每殿皆搦令散第三殿炊米六斗自此以後每 汁中揭香令散兩重布蓋甕口候米消盡更收四斗半 酸以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲

ここりる たたう

農政全营

部定四百全書 亦為神異其糠潘悉瀉坑中勿令狗鼠食之 多少無復斗數任意殿之滿甕便止若殺取者但言偷 杭米作酒法三月三日取井花水三斗三升網從麴末 米六斗敬之三月九日炊米九斗酸之自此以後米之 升為再餾泰攤使極冷水麴泰俱時下之三月六日炊 出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三 三斗三升杭米三斗三升稻米住無者早稻米亦得充 酒勿云取酒假今出一石還以一石米殿之甕還復滿 を四十二

大是四年全十二 **畧準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗** 清澄接取清者然後押之 白更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅 沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少般米之節 作頤酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四 用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七 事再餾弱炊攤令小冷先下水麴然後酸之七白更酸 飲者不復封泥令清者以盆客蓋泥封之經七日便極 農政全書

類春酒 著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令 多グレノニー 麴向晚味旦日未出時下釀以手搦破塊仰置勿蓋日 四更中熟下黍飯席上海攤令極冷於黍飯初熟時浸 地作之旦起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗 於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著 **判勉一斗熟水三斗恭米七斗勉撒多少各隨門法常** 河東頭白酒法六月七月作用菜麴陳者彌住刻治細 巻四十二

一前酘之亦搦破塊明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑 甕不站雞則酒甜用穰則大熱泰米淘須極淨九月九 笨麴桑落酒法預前淨剝麴細到曝乾作釀池以豪站 出已後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半 户屋於清涼處亦得然要須日未出前清凉時下季日 半後稍稍多作於北向户大屋中作之第一如無北向 落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月 西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出 農政全書

Let a Deat Linking | |

饋下饋著空甕中以釜内炊湯及熱沃之令饋上者水 泰飯甕滿好熟然後押出杏美勢力倍勝常酒 上攤之令冷挹取勉汁於甕中搦塊令破瀉甕中復以 日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為 用沃饋半後三酘作再餡泰其七酘者四次沃饋三次 用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酘半前三酘皆 酒耙攪之每殿皆然兩重布蓋甕口七日一酘每殿皆 寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席

記分四月 · 百十

是四十

The state of the s 去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菜覆之七日看黄 作黄衣法黄衣一六月中取小麥淨淘納於甕中以水 撒令極冷以意歐之且飲且殿乃至盡稅米亦得作作 笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水 時必須寒食前令得一酘之也 中以水没餅為候七日許搦令破漉出滓炊糯米為黍 寸許預前一日刈亂葉簿無亂葉者刈胡集 再也 擇 浸之令酯漉出熟蒸之槌箔上敷席置麥於上攤令厚二 農政全書

金段四人百十 當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥號者皆仰其 衣色足便出曝之令乾去胡菜而已慎勿颺簸齊人喜 冷布置覆蓋成就一如麥競法亦勿颺之處其所損 衣為勢今及颺去之作物必不善作黄蒸法七月中取 作蘇法八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日 生小麥細磨之以水溲而蒸之氣脯好熟便下之攤令 以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅則不復任 一度看水即去之腳生布麥于席上厚二寸一日一度 老四十二 とこり見いまう **玄扈先生曰是法令鹽味佳永不窮盡恐無此理姑武之** 白鹽滿之以甘水泛之令上恒有浙水須用時挹取煎 造常滿鹽法以不津甕受十石者一口置庭中石上以 用此煮白錫藥若煮黑錫即侍芽生青成餅然後以 鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水 即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴争還仰若黃鹽 即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還 **顧取乾之欲令錫如琥珀色者以大麥為其集** 農政全書

金片四月白書 作醬法十二月正月為上時二月為中時三月為下時 **曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取** 中令清盡又以鹽投之水鹹極則鹽不復消融易器淘 造花鹽印鹽法五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水 之花印一鹽白如珂雪其味尤美 即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印軟沈漉取 用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中 治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常

てこりら たたう 鳥豆春豆粒大而雜於大甑中燥蒸之氣餾半日許底石下後雖有班城婦人食之醬亦不壞爛也用春以一紅鐵一本作生縮鉄釘子皆歲殺釘著甕用春 日曝之明旦起淨簸擇滿白春之而不碎若不重的 覆之經宿無令火絕與勢與好成者能多收常用作 貯出更裝之迴在上居下不過則也熟館周編以 令湖濕臨炊春去皮更裝入飯中蒸令氣餾則下 不津甕 於草遠矣 超看豆黄色黑極熟乃下日曝取乾灰塵又不失超看豆黄色黑極熟乃下日曝取乾 夏津川 境植酢 不中用之 置日中高處石上及兩無則壞拉酢 提政全書 食之醬亦不壞爛也用春種釘子皆歲殺釘者甕用春種 難 底

鹽黃杰草商麥夠令極乾燥鹽色黃者發醬苦 黄蒸各 揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黄良久淘汰按去 斗黄蒸末一斗白鹽五升高子三指一 不用汁 落各别 持細末便馬尾羅彌好大率豆黄一斗翹末令 醬芬芳葡按簸去草上麹及大率豆黄一斗翹末 當笨麵三升殺多故無復美味其用种麴 則湯 縣三種量記於盆中面向太歲和之向太歲則機令 走少 失則 豆味今醬不美也源而蒸之湖豆作醬以添慎勿易湯易湯源而蒸之湖豆湯汁即 一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝 也者 巷四 豆黄堆量不緊鹽麴輕 濕令箭壞黃 蒸令醬亦美鹽已黃者 發醬苦鹽岩潤 一提鹽少令 鹽岩 黑 供煮 加醬 白

| 多好四月全書

ころり見いよう 以:可見 :1.1 · 農政会書 十二 · 展之該日 英 美美十日内每日數度以把徹底攪之 一黄蒸於小盆内減鹽汁浸之接取黄洋漉去浑合鹽汁 令堅以滿為限半則難熟盆盖客沉無令漏氣熟便開 寫著甕中率十石醬黃點便是豆乾水故也 仰甕口 均調以手痛接皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手接 盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取 悉貯出搦破砚兩蹇分為三甕日未出前及井花水於 臘月五七日正 四七日三月三七日 月二 月當縱横裂周迴匝甕底生衣

多好四周全重 滿為限先下麥處次下水次下飯直置物攪之以綿 水三斗栗未熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之 作大酢法七月七日取水作之大率麥幾二斗勿揚簸 熟耳 好即 作作法解者今醋也凡除者磚軟中乾土末淘著 · 每經雨後輕須一攪解後二十日堪食然要百日始 十日後每日報 還崔寔曰四月可作酢五月五日亦可作酢 攪三十日止雨即盖甕無令水入 老四十二 內諸魔中 いく

向滿為限先量水浸麥錠記然後淨淘米炊而再餾攤 水就甕裏搦破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口 令冷細擘面破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以 壞酢味也 著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則 水一石秫米三斗無秫者粘泰米亦中用隨甕大小以 林米神酢法七月七日作置甕於屋下大率麥駿一 甕口板刀横甕上一七旦著井花水一碗三七日旦又

とこりる いよう

農政全書

我好四人 白書 七日更炊一分投之又三日復投一分但綿幕甕口無 熟飯二斗隨甕大小以向滿為度水及黃衣當日頓下 機刀益水之事溢即加甑也 又法亦以七月七日取水大率麥號一斗水三斗栗米 之其飯分為三分七日初作時下一分當夜即沸又三 勿令狗鼠啖得食貴添亦不得人啖 石甕不過五斗澱得數年停久為縣其淘米泔即寫去 七日一攪二七日一攪三七日亦一攪一月日極熟十 卷四十二

攪則生白醭則不好以棘子徹底攪之恐有人髮落中 米則科麗是以用造簸記淨淘炊作再餡飯揮令小煖 置甕大率小麥號一石水三石大麥細造一石不用作 七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏近戸裏邊 大麥酢法七月七日作若七日不得作者必須收藏取 則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日淨淘粟米五升亦 如人體下釀以把攪之綿幕甕口二日便發時數攪不 不用過細炊作再餾飯亦揮如人體投之把攪綿幕

人工切戶 小島

農政全書

清令澤炊曝極燥以酒灌之任性多少以此為率 食經作大小豆千歲苦酒法酷也用大豆一斗熟沃之 淳職一盛醋和水一碗乃可食之八月中接取清别甕 多分口尼台門 白倉栗米亦得 澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若 用黍米投彌住 貯之盆合泥頭得停數年未熟時一日三日須以冷水 **升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美** 四日看水消攪而當之味甘美則罷若苦者更炊三二 卷四十

ころフライントラ 東政全書 黄曝乾以水浸拌之不得令太濕又不得令太乾但以 手捉之使汁從指間出為候安瓮中實縣桑葉覆之厚 口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也 黄衣法三日一看候黄衣上遍即得又不可太過簸去 浸漉出瀝乾蒸之令熟於軍上攤候如人體高覆一 可三寸以物蓋甕口客泥於日中七日開之曝乾又以 豆豉六月造豆豉黑豆不限多少三二 卧亦得淨淘宿 作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟者珊中以布客封其 古四 如如

金分四月至十 度色好黑後又蒸令熱及熱入瓮中藥泥卻一冬取喫 温暖勝豆豉 郤 **麩豉六月造麩豉麥麩不限多少以水匀拌熟蒸攤** 卻大氣又入瓮中實築之封泥即成矣 水拌卻入甕中一如前法六七度候好顏色即蒸過攤 人體為父母取黃衣過出攤繳令乾即以水拌令浥浥 取出攤照若顏色未深又拌依前法入瓮中色好為 入紅瓮中實操安於庭中倒合在地以及圍之七日 卷四十 女口

黑也湯煤去腥氣細切葱白蒸油香醬清學葱白與品則渝湯煤去腥氣細切葱白蒸油香醬清學葱白與品 無站子法用子未成者子成則以竹刀骨刀四破之 又云夏生冬熟雙莫亦得好食經所載食物法甚多 溲蘇甦封下頭蒸熟除麪瀉去客削去皮以刀截奠之 蒸藕法水和稻穰糟楷令淨斫去節與蜜灌孔裏使滿 甕矣甚是神駁 秦熟取釜湯過洗井口甕邊地則無馬蚯百虫不近井 夏月飯甕井口邊無虫法清明節前二日夜難鳴時炊 鐵用

た正り早から

農政全書

方

金以口及白雪里 與生菜不殊其無苦蜀芥二種三日抒出之粉黍米作 作遊藏生菜法無籍私葵蜀收菜時即擇取好者管蒲 粥清擣麥類號作末絹節布菜一行以號末薄 全之 淡水洗者趙爛其洗菜鹽水澄取清者寫著甕中令沒 東之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內雞中若先用 子共下無令熟下椒薑木 肥即止不復調和粒色仍青以水洗去鹹汁煮為如 下熱粥清重如此以滿甕為限其布菜法每行必益 卷四十二

大正四年(計画 |張祖法祖米也一曰強不切曰釀祖用乾奠青正月中 熟殖甕以穰茹之釀酒法 粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便 粉黍米粥清亦用絹篩麥裝末澆植布菜如前法然後 作以熟湯浸菜今柔軟解辨擇治淨洗沸湯煤即出於 用蚕米粥清及麥麴末味亦勝 葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中植色黃而味美作淡植 水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好 淡政全書 十六

好又法取小瓜百枚改五升鹽三升破去瓜子以鹽布 |淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中蜜塗甕此蜀人方美 一城生菜法九月十月 中於墙南日陽中指作坑深四五 金人口 构酸酒法若冬月造酒打扒選而作酸即炒黑豆一 瓜片中次著甕中縣其口三日豉氣盡可食之 食經藏瓜法取白米一斗雖中熬之以作糜下鹽使鹹 厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊 尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰 を四十二 たこりらんない 造千里醋烏梅去核一斤以職醋五升浸一伙時曝乾 中 矣〇又方每酒一大瓶用赤小豆一升炒焦袋盛放酒 升石灰二升或三升量酒多少加減却将石灰另炒黄 治醬生蛆用草鳥五七個切作四片撒入其蛆自死 再 二件乗熱傾入缸內急将扒打轉過一二日榨則全美 即解 如雞豆大投一二九於湯中即成好醋 (醋浸曝乾以醋盡為度搗為末以醋浸蒸餅和為 農政全書

ナセー

多为以及人子 幾何則配極幾何以為懷等如梁長八尺配極三尺五 承拱榱桷皆有定法謂之中分階級有峻平慢三等宮 尺以為椋等若一丈一尺則階基四尺五寸之類以至 寸則應法堂也此謂之上分楹若干尺則配堂基若干 分自梁以上為上分地以上為中分階為下分凡梁長 沈括曰營室之法謂之木經或云喻晤所撰凡屋有三 治飯不健用生莧菜鋪益飯上則飯不作餿氣 營室樵附 卷四十二

次定四事全事 一人 農政全書 能為災火之為災尤其暴者也春秋左氏傳曰天火曰 **毕垂手後竿平肩為平道此之為下分其書三卷近歲** 傅倡後一人日報賽 前竿平肘後竿平肩為慢道前後竿華前隊長一人日前竿平肘後竿平肩為慢道前 臂為峻道母曾後三人日後船又後日後條末後日 亦良工之一業也 土木之工益為嚴道善舊木經多不用未有人重為之 王禎法製長生屋論曰天生五材民並用之而水火皆 中則以御輦為法凡自下而登前罕垂盡臂後罕展盡 之後土者與于未然之前救于已然之後者難為功禦 火之子而足以禦火而人未之知也水者救之于已然 木易以生患水者火之壮而足以勝火人皆知之土者 得水而熄至土而盡故木者火之母人之居室皆資于 火之孽失於不慎始於毫髮終于延綿且火得木而生 火心為大火天火之孽雖曰氣運所感亦必假於人火 而後作馬人之飲食非火不成人之寢處非火不明人 炎人火口火夫古之火正或食于心或食于味味為鶉

老四十一

人工习事上日本 一 農家居屋厨屋蠶屋倉屋牛屋哈宜以法製泥土為用 置府藏外護磚泥謂之土庫火不能入竊以此惟之儿 私簷草屋則用泥朽上下既防延燒且易救護又有別 備水器蓄水潦積土塗表火道此救療之法也是皆救 使伯氏司里火所未至徹小屋塗大屋陳备揭具便缶 于已然之後當見往年腹裏諸郡所居瓦屋則用磚裘 頭爛額之功也吾當觀古人救火之術宋災樂喜為政 於未然之前者易為力此曲突徙薪之謀所以愈于焦 農政全書

接足化為煨爐之區瓦礫之場千金之驅亦或不保良 身體者誠為不費一旦患生于不測變起于微眇轉盼 金万口尼人門門 家所宜哉令之高堂大厦危樓傑閣所以居珍寶而奉 法製長生屋是乃禦於未然之前誠為長策又豈特農 **枵墁之務要勻厚固密勿有罅隙可免焚焮之患名曰** 凡屋中內外材木露者與夫門窓壁堵通用法製灰泥 上用法製油灰泥塗飾待日曝乾堅如瓷石可以代瓦 先宜選用肚大材木締構既成椽上鋪板板上傅泥泥 卷四十二

得所地面為磚則用磚模脱出起濕于良平地面上用 |芋炭石灰糯米膠以前五件等分為末将糯米膠調 泥墁成一片半年乾硬如石磚然朽墁屋宇則加紙筋 安可惜一時之費而不為永久萬全之計哉 盡依此法其間或有一焉亦可以問隔火道不至延燒 亦可防風雨而不朽至岩閣関之市居民輳集雖不能 ファーフラ たまう 法製灰泥法用磚屑為末白善泥桐油枯如無 可哀憫平居暇日誠能依此製造不惟歷初火而不壞 農政全書 代桐 之油 枯

去油污衣用蛤粉厚掺污處以熱熨斗坐粉上良久即 去墨污衣用橐嚼爛搓之仍用冷水洗無迹或用飯擦 光處則用小竹釘醬麻鬚卷泥不致脱落 洋加一倍九升水煮不須添騰騰慢火熬乾淨雨下隨 和与用之不致拆裂塗飾材木上用帶筋石灰如材木 之或嚼生杏仁旋吐旋洗皆可 造雨衣法從苓狼毒與天仙月母蒼术等分全半夏浮 到處穿莫道軍衫元是布勝如披著幾重寶

多定四月五十

巷四十二

CAL 910 € 農政全書 洗黄泥汗衣以生薑投過用水擺去 泡紫蘇擺洗若牛油汙者用生栗米洗之羊油汙者用 洗血汙衣用冷水洗即淨若瘡中膿汙衣用牛皮膠洗 洗蟹黄汙衣用蟹中腮措之即去 洗白衣取豆稻灰或茶子去殼洗之或煮蘿蔔湯或煮 石灰湯洗之皆淨 去或用蕎麥類鋪上下紙隔定熨之無迹或用白沸湯

金号口五 之亦可 洗葛蕉清水旅梅花葉洗之不脆或用梅葉捣碎泡洗 漂宁布用梅葉搗汁以水和浸次用清水漂之帶水鋪 晒未白再浸再晒 洗黄草布以肥皂水洗取清灰汁浸壓不可揉 用温水淋之用手輕按晒乾則垢膩盡去 洗竹布竹布不可揉洗須褶起以隔宿米泔浸半日次 汁洗之皆妙 1777 THE 卷四十二

**泛定四車全書** 或束捲定堅擦其迹自去 刷牙蘸水遍刷過候乾則蚊蠅自 不作穢或用大燈草 燻衣除虱用百部秦尤搗為末依焚香樣以竹龍覆蓋 放衣在上燻之虱自落若用二味煮湯洗衣尤妙 擺之無迹或先以麻油洗去用皂角洗之亦妙 去蝇矢汙巾帽上取蟾酥一蜆殼許用新汲水化開淨 治糞汙衣埋土中一伏時取出洗之則無穢氣 治漆汙衣用油洗或以温湯畧擺過細嚼杏仁接洗又 農政全書 Ī

則不蛀 法用白芨一錢石灰一錢水調補之 補磁碗先将磁碗烘熱用難子清調石灰補之甚牢又 絡然不亂木槿葉揉汁浸終則不亂 泥封甕口亦可 收皮物不蛀用先花末摻之則不蛀或以艾捲置甕口 收氊物不蛀用芫花末摻之或用晒乾黄蒿布撒收捲 缸有裂缝者先用竹篾箍定烈日中曬縫令乾用

ヨシドノ

老四十

浸炭不爆米泔浸炭一宿架起令乾燒之不爆 補磚縫草官桂末補磚縫中則草不生 穿井凡開井必用數大盆貯水置各處俟夜氣明明觀 瀝青火鎔塗之入縫内令滿更用火畧烘塗開水不滲 所照星何處最大而明則地必有甘泉試之屢驗 漏腸於油灰

文主四事全事 一 長明燈雄黃硫黃乳香瀝青大麥麵乾漆胡蘆頭牙硝 農政全書

Ī

留宿火用好胡桃一箇 燒半紅埋熱灰中三日尚不燼

乾 乾蜜法地丁花皂角花百合花共陰乾等分為末黄蠟 乾炷之無燼 金少日及といる 丸如彈子大收之每十斤 蜜砂鍋內煉沸滚槌碎 一九 **燥又辟鼠耗若菜油每斤入桐油三两以鹽少許置盞** 等分為末漆和為九如彈子大穿一孔用鐵線懸擊除 中亦可省油以生薑擦盞不生滓暈以蘇木煎燈心晒 點書燈用麻油炷燈不損目每一斤入桐油二兩則不 一丸可點一夜 を四十二

祛寒法用馬牙硝為細末睡調塗手及面則寒月迎風 在蜜候滚乾滴在水内如凝不散成蠟得三十兩

不疼不趼

治壁風用蕎麥稈作薦可除或蜈蚣萍晒乾燒烟熏之

溼足心岩 草鞋則以水濕草鞋之底沾上樂末雖遠行

護足法用防風細辛草烏為末慘鞋底若着靴則水調

不冷

次足四車在4

辟蟻凡器物用肥卓湯洗抹布抹之則蟻不敢上

農政全書

苦

金となると 解魔难凡即房內有魔鬼捉出者不要放手速以熱油 宅免竹木生蛀及殺白蟻之類 若熏寶物斷蛀虫置其骨于衣箱中則斷盡魚若熏屋 辟蚊蠹諸虫用鰻鱺魚乾于室中燒之蚊虫皆化為水 出些少先将抹布洗淨浸入棟汁內扭乾抹宴用什物 治菜生虫用泥礬煎湯候冷灑之虫自死 則] 辟蝇臘月內取楝樹子濃汁煎澄清泥封藏之用時取 蝇自去 卷四

物件切忌婦女知之有犯再用新者 向東南桃枝轉作一束濡雌黄水洒之則絕跡矣所用 竿上不令匠知上梁畢今衆匠人跨過如使魔魅者則 煎之次投火中其匠不死即病○又法起造房屋于 不敢跨 東西相對先以六尺竿横放木馬上次将墨斗線横放 梁之日偷匠人六尺竿并墨斗以木馬兩個置二門外 逐思點法人家或有鬼怪器用水一鐘研雌黄一二錢

たとりまという

農政全書

于五

金岁日是白雪 法狐狸法妖狸能變形惟千百年枯木能照之可尋得 年久枯木擊之其形自見 農政全書卷四十二 卷四十二